附件1

本次检验项目

一、餐饮食品

**（一）抽检依据**

抽检依据是《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2012）、《中华人民共和国卫生部、国家食品药品监督管理局公告》（2012年第10号）、《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第一批）》 (食品整治办〔2008〕3号)等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

抽检项目包括甲醛次硫酸氢钠（以甲醛计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、二氧化钛、铬（以Cr计）、胭脂红、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）等项目。根据产品标签标识、明示标准及质量要求，决定具体检验项目。

二、食用油、油脂及其制品

**（一）抽检依据**

抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2012）、《食用植物油卫生标准》（GB 2716-2005）、《食用植物油煎炸过程中的卫生标准》（GB7102.1-2003）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

抽检项目包括铅（以 Pb 计）、酸值/酸价、过氧化值（以脂肪计）、溶剂残留量、总砷（以As计）、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、没食子酸丙酯（PG）、反式脂肪酸（C18：1T）、反式脂肪酸（C18：2T+ C18：3T）、游离棉酚等项目。根据产品标签标识、明示标准及质量要求，决定具体检验项目。

三、调味品

**（一）抽检依据**

抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2012）、《酿造酱油》（GB/T 18186-2000）、《配制酱油》（SB/T 10336-2012）、《酱油卫生标准》（GB 2717-2003）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

抽检项目包括氨基酸态氮（以氮计）、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、总砷（以As计）、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钠盐（以山梨酸计）、糖精钠(以糖精计)、黄曲霉毒素B1、菌落总数、大肠菌群、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等项目。根据产品标签标识、明示标准及质量要求，决定具体检验项目。

四、饮料

**（一）抽检依据**

抽检依据是《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2012）、《饮用天然矿泉水》（GB 8537-2008）、《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB19298-2014）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

抽检项目包括界限指标、色度、浑浊度、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、硒、锑、铜、钡、锰、镍、铬、银、溴酸盐、硼酸盐（以B计）、硝酸盐（以NaNO3计）、氟化物（以F-计）、耗氧量（以O2）、挥发酚（以苯酚计）、氰化物（以CN-计）、阴离子合成洗涤剂、亚硝酸盐（以NaNO2计）、大肠菌群、粪链球菌、铜绿假单胞菌、产气荚膜梭菌、余氯（游离氯）、三氯甲烷、四氯化碳等项目。根据产品标签标识、明示标准及质量要求，决定具体检验项目。